DER Küchenzettel

SCHMALZGEBÄCK / RHEIN. MUTZENMANDELN (Abb. unten)

100 g Butter, 60 g Zucker, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, Salz, 1 Eßl. Rum, 3 Eier, 250 g Mehl, 100 g Maizena, 1 Teel. Backpulver; Backfett, Staubzucker.
Rühren Sie das Fett mit Zucker und Zitronenschale schaumig und verkneten Sie die Fettmasse mit den übrigen Zutaten. Der Teig muß ½ Stunde kalt stehen, bevor er dick ausgerollt wird. Mit einer Mutzenmandelform oder einem Löffel stechen Sie mandelförmige Dreiecke aus, backen sie in Fett schwimmend goldbraun und überstreuen sie mit Staubzucker.



PRINZREGENTENTORTE (Abb. unten)

150 g Fett, 250 g Zucker, 4 Eier, Saft und Schale einer Zitrone, 100 g Mehl, 100 g Maizena, 1 Messerspitze Backpulver. Schokoladencreme: ½ l Milch, 1 Prise Salz, 40 g Kakao, 40 g Maizena, 75 g Zucker, 150 g Butter, 1 Eßl. Vanillezucker. Guß: 200 g Staubzucker, 40 g Kakao, 20 g Butter, 3-4 Eßl. Wasser.
Das Fett mit Zucker, Eigelb und der Zitronenschale sehr schaumig rühren. Gesiebtes Mehl, Maizena und Backpulver und den Zitronensaft hinzufügen. Zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee darunterziehen und aus dem Teig 4-6 Tortenböden backen. Die Tortenböden nach dem Erkalten mit Schokoladencreme zusammensetzen und mit Schokoladenguß überziehen. Mit einigen Mandelstiften garnieren.
Schokoladencreme: Milch und Salz zum Kochen bringen. Kakao und Maizena mit etwas kalter Milch anrühren und mit dem Zucker zusammen in die kochende Flüssigkeit geben. Einige Male aufwallen lassen und kaltrühren. Butter und Vanillezucker schaumig rühren und den erkalteten Maizenaflammeri dazugeben. Guß: Gesiebten Staubzucker mit übrigen Zutaten zu einem cremig glänzenden Guß rühren.



SCHOKOLADENKATHARINCHEN

150 g Fett, 250 g Zucker, 1 großes Ei, 1 Eßl. Vanillezucker, 40 g Kakao, 100 g Maizena, 200 g Mehl, ½ Paket Backpulver, 100 g geriebene, geröstete Haselnüsse. Einige halbe Mandeln zum Belegen und Eiweißguß zum Garnieren.
Rühren Sie das Fett mit Zucker, Ei und Vanillezucker schaumig, sieben Sie Mehl, Maizena und Backpulver zusammen und verkneten dann alle Zutaten miteinander zu einem Mürbeteig. Der Teig wird ½ Stunde kaltgestellt und dann ½ cm dick ausgerollt. Stechen Sie Katharinchen oder Plätzchen aus, die mit drei halben Mandeln belegt und gargebacken werden. Die Katharinchen werden mit einem Eiweißzuckerguß bespritzt.

SPITZKUCHEN

80 g Fett, 140 g Zucker, 1 Ei, 120 g geriebene Schokolade, 120 g geriebene, ungeschälte Mandeln, 125 g Mehl, 50 g Maizena, 1 Prise Backpulver.
Schokoladenguß: 100 g Staubzucker, 10 g Butter, 10 g Palmin, 20 g Kakao, 2 Eßl. Wasser.
Fett und Zucker werden schaumig gerührt und mit den übrigen Zutaten zu einem Mürbeteig verknetet. Aus dem Teig formen Sie drei dicke Rollen, backen diese auf gefettetem Blech im vorgeheizten Ofen gar und schneiden sie, noch warm, in Dreiecke. Für den Guß werden alle Zutaten auf einem Wasserbad zu einem cremig glänzenden Guß gerührt und die Spitzkuchen damit überzogen.

RHEINISCHER SPEKULATIUS

250 g Butter, 250 g Zucker, 2 Eier, 400 g Mehl, 100 g Maizena, 100 g geriebene Mandeln, ein Päckchen Backpulver, abgeriebene Schale einer viertel Zitrone, 5 g Zimt, 2 g Nelken, 1 g Kardamom, 1 Teel. Kakaopulver.
Rühren Sie die Butter mit Zucker und Eiern schaumig, sieben Sie Mehl, Maizena und Backpulver zusammen und verkneten Sie dann alle Zutaten zu einem Mürbeteig. Der kaltgestellte Teig wird dick ausgerollt und in die mit Mehl bestäubten Spekulatiusformen gedrückt. Den überflüssigen Teig schneiden Sie ab, schlagen die Spekulatius aus den Formen und backen sie auf gefettetem Blech goldbraun.

BUNTES BUTTERGEBÄCK

60 g Butter, 60 g Schweineschmalz, 150 g Zucker, 1 kleines Ei, 1 Paket Vanillezucker, 150 g Mehl, 100 g Maizena, 2 Teelöffel Backpulver. — Etwas verquirltes Eigelb zum Bestreichen und 100 g gehacktes Orangeat zum Bestreuen.
Das Fett wird mit Zucker, Ei und Vanillezucker schaumig gerührt, Mehl mit Maizena und Backpulver gesiebt und alles miteinander verknetet. Der Teig muß ½ Stunde ruhen! Aus dem dünn ausgerollten Teig stechen Sie Plätzchen aus, die, mit Ei bestrichen und mit Orangeat bestreut, goldgelb gebacken werden.

SÜSSE BÄRENTATZEN

ein französisches Rezept (Abb. unten)

Dieses Schmalzgebäck ist von waffelähnlichem Geschmack, es gelingt mühelos und schmeckt als Nachspeise gut mit Himbeersaft oder auch stark überzuckert zum Kaffee. Zuerst bereiten Sie einen einfachen Fladen, indem Sie ein Ei mit einem Eßlöffel voll Zucker schaumig rühren, eine Prise Salz, ein Päckchen Vanillinzucker und abwechselnd 150 g gesiebtes Mehl und ein fünftel Liter Milch hinzufügen, diesen Eierkuchenteig in einer flachen, gefetteten Obstkuchenform von etwa 25 cm Durchmesser geben und bei sehr milder Wärme (150 °C) in der Röhre backen, bis er eben fest geworden ist, ohne sich jedoch verfärbt zu haben. Nun lassen Sie diesen Fladen erkalten, teilen ihn wie eine Torte in zwölf Stücke und versehen jedes Stück auf der runden Seite mit zwei Einschnitten. Diese Stücke backen Sie nun in tiefem Fettbad zu hellbrauner Farbe. Das Fett darf aber nicht zu heiß sein, damit die Tatzen recht hoch aufgehen und etwas aufspringen. Sie müssen sofort aufgetragen werden.



MOKKACREME

1/8 l Milch, 1 Prise Salz, ¼ l starker Mokka (von 25 g Kaffee), 50 g Zucker, 1 Eßl. Vanillezucker, 35 g Maizena. — ¼ l Schlagsahne.
Die Milch mit Salz zum Kochen bringen. Maizena mit dem kalten Mokka anrühren und mit dem Zucker und Vanillezucker zusammen in die kochende Milch geben. Einige Male aufwallen lassen und kaltrühren. Unter die kalte Speise die steifgeschlagene Sahne ziehen und die Creme in Gläser füllen. Mit einigen Mokkabohnen verzieren und sehr kalt reichen.